

*“Inizio”  
drink*

“GIN TONIC LUCANO”

gin al ginepro fermentato, tonic water, peperone crusco, scorza di lime  
*fermented juniper gin, tonic water, crusco pepper, lime zest*  
Euro 15

“NEGRONI SBAGLIATO”

franciocorta, vermouth Titolo, bitter, arancia  
*franciocorta, red vermouth Titolo, bitter, orange*  
Euro 15

“LAVANDA MULE”

vodka aromatizzata alla lavanda, lime, ginger ale, rosmarino  
*vodka flavored with lavender, lime, ginger ale, rosemary*  
Euro 15

“SPRITZ” - “HUGO SPRITZ”

prosecco, aperol, soda - prosecco, fiori di sambuco, soda  
*prosecco, aperol, soda - prosecco, flowers of elderberry, soda*  
Euro 10

“ANALCOLICO ALLA FRUTTA”

selezionato da noi  
*fruity soft drink selected by us*  
Euro 10

“BOLLICINE”

Franciacorta  
*selection from our wine cellar*  
Euro 15

“BIRRA”

Pagnotta Blonde Ale con Pane di Altamura  
*blonde beer with Altamura bread*  
Euro 10

Servizio, Pane e Acqua € 5

*Service, Bread, Water € 3*

*vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze  
please kindly inform the staff about any potential allergy or intollerances*

# Percorso Degustazione

*“DA”  
radici, memoria, identità*

*“Da” tasting itinerary*

€uro 59

**“IL NOSTRO BENVENUTO”**

*our treat from the kitchen*

**“PAN PERS”**

caciocavallo podolico, croccante di cialledda materana, patate al sale  
*caciocavallo podolico cheese, crispy Matera cialledda, salted potatoes*

**“LU TRIEDDRO”**

pasta cavata a tre dita, mollica di pane, peperoni cruschi  
*three-fingered made pasta, breadcrumbs, crusco pepper*

**“PARMIGIANA DI MANZO”**

guancia di manzo, melanzane, pomodoro, provola affumicata  
*beef cheek, aubergines, tomato, smoked provola cheese*

**“SFOGLIA DI SPORCAMUSS”**

pasta sfoglia, crema casalinga, amarene visciole  
*puff pastry, homemade custard, black cherry*

**“PICCOLA PASTICCERIA”**

*small patisserie*

abbinamento vini 3 calici € 30.00

*3 wine pairing*

Il Percorso di Degustazione viene realizzato per l'intero Tavolo  
*The tasting path is made for the whole table*

## Percorso Degustazione

“Mò”  
*ciò che siamo adesso*

“Mò” you decide the tasting itinerary

€uro 69

“IL NOSTRO BENVENUTO”

*our treat from the kitchen*

“PIZZA LIQUIDA DI BACCALÀ”

pizza liquida, pomodoro, baccalà, origano

*liquid pizza, tomato, cod, oregano*

“SPAGHETTONE”

spaghettoni, burro e alici, tarallo, colatura di alici, mandorla al tartufo bianco

*spaghetti, butter and anchovies, tarallo, anchovy sauce, almonds with white truffle*

“ASADO”

agnello, patata ai profumi della Murgia, cardoncello, carciofo, torcinello

*lamb, potatoes with Murgia aromas, cardoncello mushrooms, artichokes, torcinello*

“TORNA A SURRIENTO”

limoni di Nova Siri, corallo di pane materano, capperi

*lemon of Nova Siri, coral of materano bread, capers*

“PICCOLA PASTICCERIA”

*small patisserie*

abbinamento vini 3 calici € 40.00

*3 wine pairing*

Il Percorso di Degustazione viene realizzato per l'intero Tavolo

*The tasting path is made for the whole table*